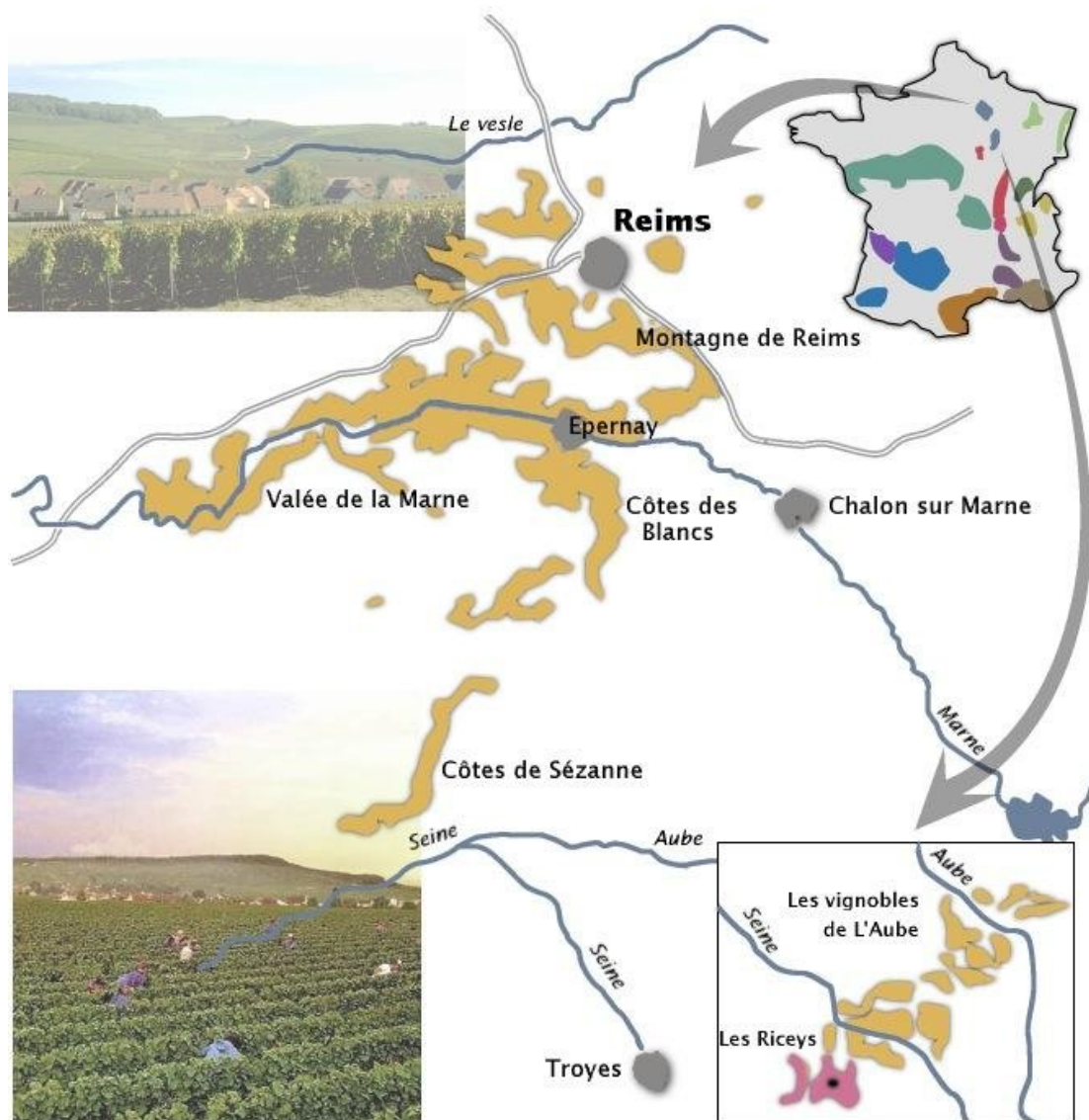


<p>Titre de la leçon Les Vignobles</p>	<p>Contenu de la séance La Champagne</p>
---	---

SITUATION GEOGRAPHIQUE



HISTORIQUE

Au 17^{ème} siècle, le moine Dom Pérignon, intendant de l'abbaye d'Hautvilliers et contemporain de Louis XIV, eut l'idée d'exploiter la tendance naturelle des vins de la région de Champagne à faire des bulles et fût le premier à faire des assemblages de vins.

SITUATION

Composé de vastes plaines, le vignoble s'étend entre l'Île-de-France à l'Ouest, la Picardie au Nord, la Lorraine à l'Est et la Bourgogne au Sud. Cette région s'étend sur 3 départements :

- ♦ la Marne,
- ♦ l'Aisne
- ♦ l'Aube.

Cependant on parle davantage des sous régions du vignoble :

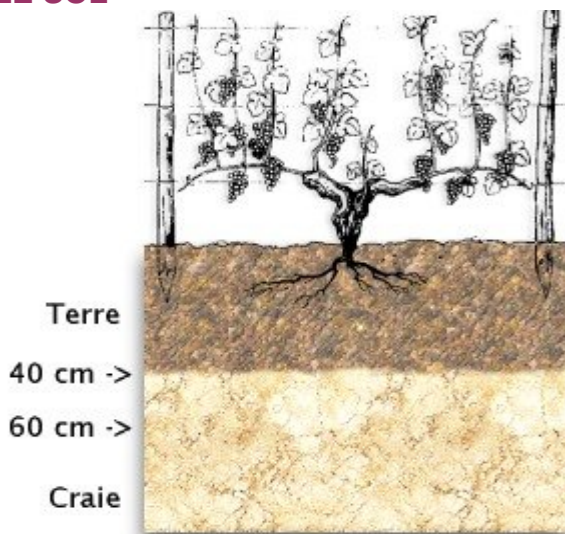
- La montagne de Reims
- La vallée de la Marne
- La Côte des blancs
- Les vignobles de l'Aube

LE CLIMAT

Les hivers sont généralement doux et les printemps incertains. Les étés sont chauds et les automnes relativement beaux, donc les conditions sont favorables à la culture de la vigne.

Nota : La Champagne est une région située à la limite septentrionale de la culture de la vigne, la température annuelle moyenne est de 10°C or, au dessous d'une moyenne de 9°C le raisin ne peut plus mûrir et la vigne peut à peine survivre.

LE SOL



Le sol champenois est composé d'une mince couche de terre (40 à 60 cm) sur un substrat de craie qui joue un rôle de régulateur hydrique (la craie peut absorber jusqu'à 40 % de son volume en eau), elle permet aussi d'emmagasiner la chaleur solaire pour la restituer de façon régulière et constante. Cette craie est très spécifique à la région de Champagne (craie à bélemnite de l'ère secondaire).

Sa minéralogie est idéale pour les cépages champenois, le calcaire convient bien au chardonnay, il apporte en général de la finesse au vin.

LES CEPAGES

Trois cépages sont admis en Champagne.

Complémentaires, ils sont souvent assemblés :

- Le pinot noir : **essentiellement vinifié en blanc (blanc de noir)**
- Le pinot meunier : **surtout présent dans la vallée de la Marne**
- Le chardonnay : **surtout localisé en Côte des blancs, il apporte finesse et élégance (c'est à partir de ce cépage que sont élaborés les blancs de blanc)**

Les trois appellations champenoises

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
CHAMPAGNE Il est à noter que les Champagnes sont dispensés de la mention AOC. Important : le Champagne ne peut être <i>millésimé</i> que s'il est élaboré avec les raisins de la récolte d'une même année (dans les autres cas, on procède à un assemblage avec des vins vieux qui ont été conservés pour améliorer les mauvaises récoltes).	X		X
COTEAUX CHAMPENOIS Vins tranquilles. <u>Exemple</u> : ♦ Bouzy	X	X	X
ROSE DES RICEYS Produit dans l'Aube			X

Les catégories

Lors de l'élaboration du Champagne, une étape consiste à ajouter la liqueur d'expédition juste avant le bouchage définitif. Cette liqueur est composée de vieux vins de Champagne et de sucre. En fonction du dosage de sucre on obtient différentes catégories de Champagne.

- ♦ **Brut** : moins de 15 g de sucre par litre.
- ♦ **Extra-dry** : entre 15 et 20 g de sucre par litre.
- ♦ **Sec** : entre 20 et 35 g de sucre par litre.
- ♦ **Demi-sec** : entre 35 et 50 g de sucre par litre.
- ♦ **Doux** : plus de 50 g de sucre par litre.

Présentation du Champagne

Quart	18.5 cl	Réhoboam	6 bouteilles
Demi-bouteille	37.5 cl	Mathusalem	8 bouteilles
Bouteille	75 cl	Salmanazar	12 bouteilles
Magnum	2 bouteilles	Balthazar	16 bouteilles
Jéroboam	4 bouteilles	Nabuchodonosor	20 bouteilles

Mentions concernant l'étiquetage

Doivent figurer obligatoirement sur les étiquettes :

- L'appellation Champagne
 - Le N° délivré par le Comité Interprofessionnel des vins de Champagne
 - Les sigles suivants (les principaux)
- NM : **Négociant manipulateur**. Un négociant manipulateur est une personne physique ou morale qui achète des raisins, les moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.
 - RM : **Récoltant manipulant**. Un récoltant manipulant assure l'élaboration dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.
 - RC : **Récoltant-coopérateur**. Il élabore sa cuvée en coopérative mais la reprend pour sa commercialisation.
 - MA : **Marque auxiliaire**. C'est le client qui pose son étiquette sur la bouteille. Par exemple : les hypermarchés achètent des bouteilles auprès de plusieurs producteurs et posent ensuite leur étiquette avec leur marque.



ACCORDS METS ET VINS

Le Champagne s'accorde avec tous les mets. De l'entrée avec un brut ou un extra dry, aux plats principaux avec un rosé ou un brut, aux desserts avec un demi sec ou un doux.

RAPPEL : Les fromages de la région

AOC Chaource (vache). Pâte molle croûte fleurie.



AOC Langres (vache). Pâte molle croûte lavée.
(Haute Marne)



<http://www.restocours.net>